

Matičre ŕ moudre et capacité de mouture

Le CH se prête à la mouture de toutes les sortes de céréales. Utilisez uniquement des céréales sèches ayant été conservées dans des sacs à céréales qui ne sont pas fermés hermétiquement (sacs en papier, jute ou lin etc.). Des grains oléagineux, noisettes, noix etc. ne peuvent être employés (ils pourraient coller les meules et obstruer le rouage).
La capacité de mouture pour une vitesse de 80 tours s'élève à 30 g/min pour une mouture fine et à 60 g/min pour une mouture grossière.

Mise en service et utilisation

Manivelle	(n° com. 11120600)	Récipient à mouture	(n° com. 11128010)
Tête de graduation	(n° com. 11121 000)	Récipient à céréales	(n° com. 11120100)

Montez la fixation de tablé sur un bord de table et fixez le récipient à mouture par le bas et le récipient à céréales par le haut.
Remplissez la trémie de la quantité nécessaire de céréales et tournez la manivelle en direction de la flèche. Le moulin à céréales est alors opérationnel. Son réglage permet d'obtenir la mouture la plus fine lorsque les marquages de la tête de graduation et de la manivelle sont alignés. La tête de graduation permet de régler le degré de finesse en continu de «très fin» à «gros».
Pour obtenir une mouture plus grossière, tournez la tête de graduation vers la gauche, pour obtenir une mouture plus fine, tournez-la vers la droite. Lors du passage sur une mouture plus fine, assurez-vous qu'il n'y a plus de céréales à l'intérieur du moulin. Vous pouvez aussi passer sur une mouture plus fine en tournant plusieurs fois la manivelle progressivement.
La mouture s'accumule dans le récipient à mouture. Pour retirer ce récipient, dévissez-le en tournant brièvement vers la gauche.

Réajustage du degré de finesse

A l'issue d'une longue période d'utilisation, le degré de finesse pourra être réajusté si le résultat obtenu sur la position «fin» ne correspond pas au degré de finesse souhaité.
Tournez la tête de graduation vers la droite jusqu'à ce que les meules se touchent légèrement sans se bloquer. Ce réglage permet d'obtenir une mouture fine. Bloquez alors cette position de réglage «fin». Pour ce faire, enlevez le capuchon de la tête de graduation en tirant fermement dessus et placez-le sur l'écrou de réglage di! façon à aligner le marquage du capuchon sur la manivelle.

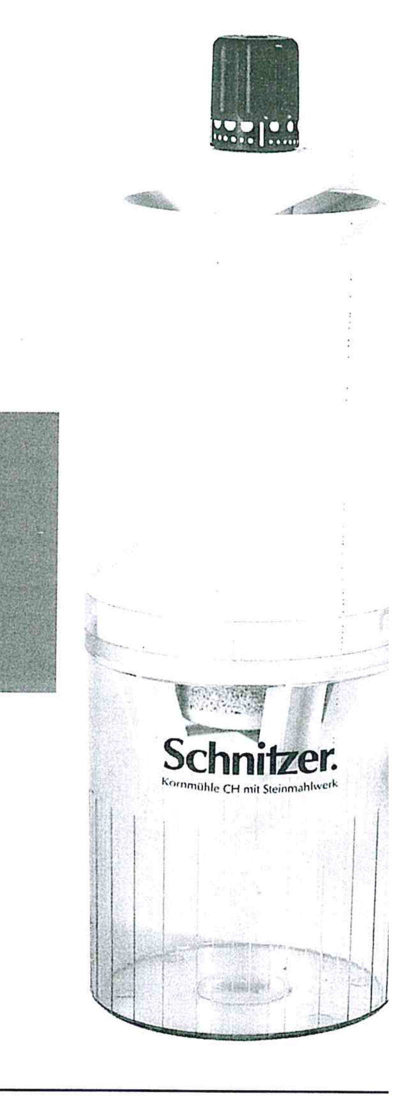
Nettoyage et entretien

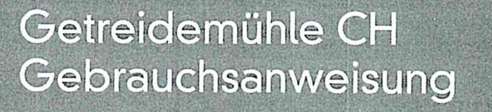
Le moulin ne nécessite aucun entretien lorsqu'il est utilisé conformément à l'emploi prévu. Le moulin ne nécessite aucun nettoyage particulier, celui-ci se faisant automatiquement par la mouture elle-même. Si le rouage du moulin est obstrué par des céréales humides, videz la chambre à mouture et assurez-vous qu'il n'y a plus de céréales à l'intérieur du moulin. Ensuite, faites sécher dans votre four environ 100 g de froment pendant une heure à une température de 100°C. Moudre cette quantité de céréales en choisissant une mouture grossière.
Si vous ne constatez aucune amélioration après cette opération, retirez la tête de graduation et la manivelle. Dévissez la croix du palier (fixée par quatre vis) et retirez la meule vers le bas. Les deux meules peuvent maintenant être nettoyées à l'aide d'une brosse dure. Elles ne doivent jamais être humides ou mouillées. Pour l'assemblage, placez la manivelle sur le quatre-pans de façon à aligner les deux marquages. Vissez la tête de graduation sur le filetage en tournant vers la droite.

Garantie

Les moulins à céréares Schnitzer sont robustes et fiables. Ils se distinguent en général par leur durée de vie atteignant plusieurs décennies. Les meules s'aiguisent automatiquement et n'ont donc pas besoin d'être remplacées. Cependant, si un dérangement irrémédiable apparaît lors de utilisation, apportez le moulin et la facture (avec indication de la date d'achat) à votre commerçant spécialisé ou envoyez-le nous directement. Nous assurons une garantie de deux ans sur notre produit à compter de la date d'achat. Pendant la péri. ode de garantie, nous effectuons gratuitement les réparations dues à des défauts de matériels ou de fabri-cation. Nous nous réservons le droit de remédier à d'éventuels défauts, pour lesquels nous sommes tenus responsables, soit par réparation soit par remplacement de pièces ou de l'appareil.

Schnitzer. professional.





Getreidemühle CH
Gebrauchsanweisung

Instructions for use CH
Mode d'emploi CH
Istruzioni per l'uso CH
Gebruiksaanwijzing CH

Schnitzer GmbH & Co. KG
Marlener Str. 9
77656 Offenburg
Tel: 0049 (0) 781-504-7500
Fax 0049 (0) 781-504-7509
e-Mail: info@schnitzer.eu
www.schnitzer.eu



Mahlgut und Mahlleistung

Die CH ist zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten geeignet. Verwenden Sie zum Mahlen immer trockenes Getreide, das in luftdurchlässigen Verpackungen (Papier-, Jute- oder Leinensack etc.) gelagert wurde. Ölhaltige Samen, Nüsse etc. können nicht gemahlen werden, da dies zum Verkleben der Mahlsteine fahren würde.

Die Mahlleistung beträgt bei 80 Umdrehungen 30 g/min fein und 60 g/min grob.

Inbetriebnahme und Bedienung

Kurbel	(Best.-Nr. 11120600)	Mehlbehälter	(Best.-Nr. 11128010)
Skalenkopf	(Best.-Nr. 11121000)	Getreidebehälter	(Best.-Nr. 11120100)

Klemmen Sie die Tischbefestigung an eine Tischkante und befestigen Sie daran von unten den Mehlbehälter und von oben den Getreidebehälter.

In die Trichteröffnung schütten Sie das Getreide und drehen die Kurbel in Pfeilrichtung.

Die Getreidemühle ist betriebsbereit eingestellt und so justiert, dass sie bei Übereinstimmung der Markierungen am Skalenkopf und der Kurbel das feinstmögliche Mehl mahlt. Der Feinheitsgrad lässt sich mittels des Skalenkopfes kontinuierlich zwischen sehr fein und grob verstellen. Beim Drehen des Skalenkopfes nach links wird das Mahlgut gröber, nach rechts feiner. Beim Feinerstellen muss darauf geachtet werden, dass dies nur bei leergemahlener Mühle oder in kleinen Schritten unter mehrmaligem Drehen der Kurbel geschieht.

Das gemahlene Getreide sammelt sich in dem Mehlbehälter, der sich durch eine kurze Drehung nach links abnehmen lässt.

Nachregulierung des Feinheitsgrades

Sollte nach längerem Gebrauch das feinstmögliche Mahlergebnis bei der Einstellung fein nicht mehr erzielt werden, kann der Feinheitsgrad korrigiert werden.

Drehen Sie den Skalenkopf soweit nach rechts, bis die Mahlsteine beim Drehen leicht aufeinander reiben aber noch nicht blockieren. In dieser Einstellung können Sie feines Mehl mahlen. Fixieren Sie nun die Feineinstellung. Dazu ziehen Sie mit einem kräftigen Ruck die Kappe des Skalenkopfes ab und setzen dieselbe wieder so auf die Stellmutter, dass die Markierung der Kappe mit der Kurbel übereinstimmt.

Reinigung und Wartung

Die Mühle ist bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei. Sie reinigt sich durch den Mahlvorgang selbst. Sollte durch feuchtes Mahlgut das Mahlwerk verstopfen, so ist die Mühle zu entleeren. Anschließend mahlen Sie etwa 100 g Weizen grob, das zuvor bei 100°C eine Stunde im Backofen getrocknet wurde. Zeigt sich danach noch keine Verbesserung, so entfernen Sie den Skalenkopf und nehmen die Kurbel ab. Schrauben Sie das Lagerkreuz (mit vier Schrauben befestigt) ab und ziehen den Mahlstein nach unten heraus. Jetzt können Sie beide Steine mit einer harten Bürste reinigen. Bitte reinigen Sie die Mahlsteine nie feucht oder nass. Zur Montage setzen Sie die Handkurbel auf den Vierkant, so dass beide Markierungen zueinander stehen. Drehen Sie den Skalen kopf nach rechts auf das Gewinde.

Garantie

Schnitzer-Getreidemühlen sind robust und zuverlässig. Die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch eine jahrzehntelange Lebensdauer aus.

Sollte dennoch eine Störung auftreten und nicht beheben lassen, so bringen Sie die Mühle mit Rechnung (mit Kaufdatum) zu Ihrem Fachhändler oder schicken Sie diese direkt an uns.

Wir übernehmen eine Garantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlem beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch von Teilen oder der gesamten Mühle.



GB



Material to be ground and grinding capacity

The CH is suited for grinding all types of grain which is the size of wheat and smaller. For milling always use dry grain which has been stored in packaging permeable to air (paper, jute or linen bag etc.). Seeds containing oil, nuts etc. cannot be ground because this would lead to the millstones becoming sticky.

The grinding capacity is 30 g/min fine and 60 g/min coarse at 80 revolutions.

Putting into operation

Crank	(Order No. 11120600)	Flour container	(Order No. 11128010)
Scale head	(Order No. 11121000)	Grain container	(Order No. 11120100)

Clamp the fixing device to the edge of a table and secure the flour container to it from beneath and the grain container from above.

Pour the grain into the funnel opening and turn the crank in the direction of the arrow.

The grain mill is set so as to be ready for operation and is adjusted in such a way that when the markings on the scale head and crank coincide, the mill grinds the finest possible flour. The degree of fineness can be adjusted continuously between very fine and coarse by turning the scale head. When the scale head is turned to the left, the ground material becomes coarser and when it is turned to the right the material becomes finer. For adjusting to finer, do so only when the mill is empty or in small steps while turning the crank several times.

The ground grain is collected in the flour container which can be detached by a small turn to the left.

Readjusting the degree of fineness

Should, after prolongated use, the finest possible grinding result no longer be achieved in the fine setting, the degree of fineness can be corrected.

Turn the scale head to the right until there is slight friction between the millstones but they do not yet block. You can grind fine flour in this setting. Then fix the fine setting. To do so, remove the cap of the scale head with a sharp pull and put it back on the adjusting nut in such a way that the marking of the cap coincides with the crank.

Cleaning and Maintenance

The mill is maintenance-free when used properly. It cleans itself through the grinding operation.

Should damp material clog the works. empty the mill. Then mill about 100 g wheat coarsely. which was dried beforehand for an hour in the oven at 100°C.

If there is no improvement, remove the scale head and detach the crank. Unscrew the bearing cross (fastened by four screws) and pull the millstone out downwards. Now you can clean both stones using a brush with hard bristles. Please never clean the stones moist or wet. For assembly. put the hand crank on the four cornered element in such a way that both markings coincide. Turn the scale head to the right on the thread.

Guarantee

Schnitzer grain mills are robust and reliable. The millstones are self-sharpening. As a rule they are distinguished by a service life lasting decades.

Should nevertheless some fault arise which cannot be rectified. please return the mill to your specialist dealer together with the invoice (with date of purchase) or send it directly to us.

We offer a guarantee of two years from the purchase date. Within the guarantee period we shall remedy free of charge all faults due to material defects or manufacturing defects, by repair or by replacement of parts or replacement of the mill as a whole at our choice.

